

Čajové víno - Kombucha

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Černý čaj 3 ks
- Kombucha 1 ks
- Zelený čaj 3 ks
- Cukr 30 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Rusko

Počet porcí: 1

Postup:

Kombuchu si doma můžeme udělat více způsoby.

Varianta, když máme houbu. Vodu dáme do odpovídajícího hrnce a uvedeme do varu. Přidáme cukr a necháme krátce povařit, asi 5 minut. Sundáme z plotny a přidáme čaj. Necháme odstát a zchladit na 30 a méně stupňů Celsia, klidně i přes noc. Do velké zavařovačky nalijeme hotový nápoj, dolijeme čajem a do nálevu přidáme houbu. Je vcelku jedno, jak ji tam člověk dá.

Varianta bez houby. Postup je totožný s variantu č. 1, akorát nemáme houbu, která se nám za asi týden utvoří na povrchu nálevu.

Doba kvašení je 8 - 10 dní. Doba je jen orientační, záleží na mnoha faktorech a konkrétní chuti jedince, chce si to vycytat podle sebe.

Houbu lze získat i z kupovaného nápoje. Koupíte ho v každé slušnější lékárně za asi 70,- Kč. Stačí nápoj připravit podle varianty 2 a do týdne budete mít pár milimetrů silnou houbu. Sám jsem takto začínal.

V chladu a temnu má kombucha má velmi dlouhou skladovací dobu. Do nápoje se před kvašením dá přidat alkohol - pálenka. Nálev se dá připravit i z bylin. Kofein podporuje růst. Nápoj by neměl přijít do styku s kovem.